

Evolución de los nitratos y nitritos en jamón curado con diferentes niveles de sales nitrificantes

Carballo, J. y Andrade, S.
Instituto del Frío (CSIC). Ciudad Universitaria, 28040, Madrid

NITRARED

INTRODUCCION Y OBJETIVO

El empleo de nitratos y nitritos es habitual en la elaboración de productos cárnicos curados por diferentes motivos: inhibición de microorganismos, estabilización del color o desarrollo de aroma y flavor característicos. Durante el período de curación los nitritos reaccionan con diferentes compuestos de la carne.

El objetivo de este trabajo es estudiar la evolución de los nitratos y nitritos en jamones de corta curación elaborados con diferentes niveles de sales nitrificantes.

MATERIALES Y METODOS

Los jamones fueron elaborados en el IRTA, con diferentes niveles de sales nitrificantes (Tabla 1). Se realizaron dos controles: después de 2-3 meses de reposo, 9 semanas después del salado (CONTROL 1) y al final del periodo de maduración, 10 meses (CONTROL 2).

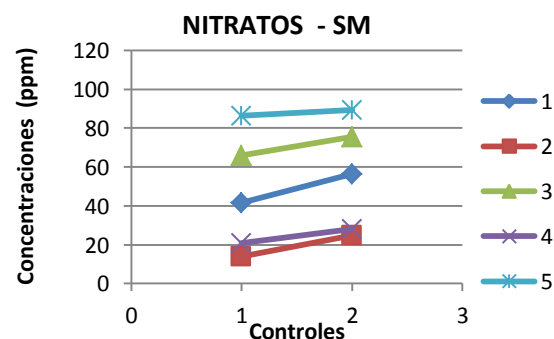
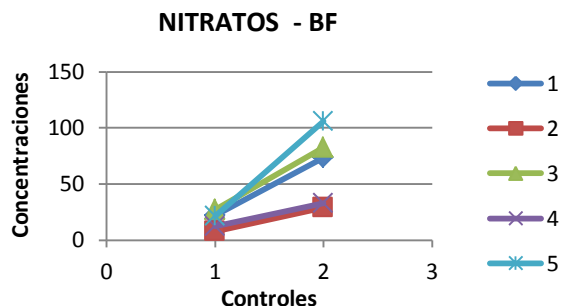
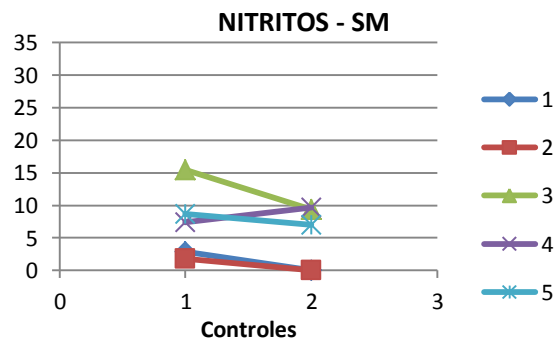
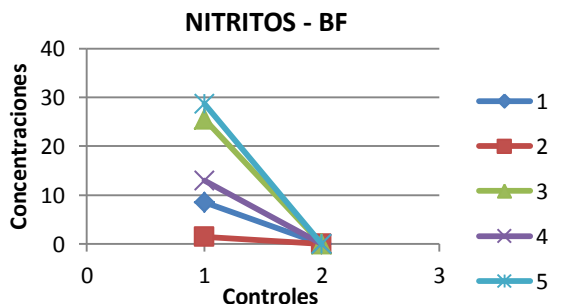
Determinación de nitratos y nitritos: la extracción se realizó en los músculo *biceps femoris* (BF) y *semimembranosus* (SM) (AOAC, 1990) y cuantificación mediante análisis por inyección de flujo con detección fotométrica (FIA) (Ruiz Capillas et al., 2006).

Tabla 1.

- 1 - 600 ppm Nitrato
- 2 - 150ppm Nitrato
- 3 - 600 ppm Nitrato + 600 ppm Nitrito
- 4 - 150 ppm Nitrato + 150 ppm Nitrito
- 5 - 600 ppm Nitrato + 600 ppm Nitrito + 500 ppm Ascorbato

RESULTADOS

- el nitrito residual detectado en los músculos estudiados (BF y SM) es diferente, siendo estos más elevados en el control del postsalado en el *biceps femoris* (BF), tendiendo a igualarse en los dos músculos al final del período de maduración.
- El nitrato residual detectado aunque inicialmente, postsalado es más elevado en el músculo *semimembranosus* (SM), al final del período de curación tienden a igualarse en ambos músculos. Siendo estos niveles superiores a los detectados en los nitritos.



BIBLIOGRAFIA

- AOAC (1990). Method 973.31
Ruiz-Capillas, C., Aller-Guio, P., Carballo J. and Jiménez Colmenero, F. (2006). Journal of Agricultural and Food Chemistry 54 (26), 9959-9965 (2006)